

お家で作れる

# かんたん!どら焼きレシピ

## 材料(4~5個分)

薄力粉 .....70g  
ベーキングパウダー .....5g  
はちみつ .....大さじ1  
みりん .....大さじ1  
サラダ油 .....適量

醤油 .....小さじ1  
牛乳 .....大さじ3  
卵 .....1個  
水 .....大さじ1  
あんこ.....好きなだけ



## —作り方—

1. 薄力粉とベーキングパウダーを振るっておく。
2. 別のボウルに卵を割り入れて粉以外の材料をすべて混ぜ合わせる。
3. 混ぜ合わせたら、振るった粉をいれ、ラップをして15分生地を休ませる。
4. ホットプレートで130℃~140℃に温めて、生地をながす。
5. 生地がプツプツとしてきたらひっくり返し、20秒ほど焼く。
6. 焼きあがった生地は、乾燥しないようラップで覆う。
7. 粗熱がとれたら、あんこを挟んで完成!

## ポイント!

生地をしっかりと混ぜることで、しっとりします。フライパンで焼く場合は、弱火でじっくり焼いてください。



## 卵アレルギーの方の【追加レシピ】

この材料から卵を使わず。その分生地がゴワゴワするので牛乳大さじ6・水大さじ2にします。



あんこ以外にも・・・

- ★チーズクリーム+あんこ。★生クリーム+イチゴ。★求肥(もち)orくり+あんこ。
- ★あんこ+バターなど、はさんでも美味しいですよ。



## チーズクリーム

### (材料)

クリームチーズ . . . . . 100g      レモン汁(ラム酒) . . . . . 小さじ2  
砂糖 . . . . . 20g      植物性生クリーム . . . . . 125cc

### 作り方

- 1、クリームチーズをレンジに少しかけ、柔らかくします。
- 2、さとう・レモン汁を加えて泡立て器で全体に混ぜます。生クリームを少しずつ加えては混ぜ、全体に混ぜたらクリームの完成！！

## 求肥もち

### (材料)

白玉粉 . . . . . 50g      水 . . . . . 80cc  
砂糖 . . . . . 40g      片栗粉(芋粉) . . . . . 適量

### 作り方

- 1、耐熱ボールに白玉粉とさとうを計量し入れる
- 2、その中に水を入れ泡だて器にダマがなくなるまで良く混ぜる。
- 3、ラップをしてレンジに3分かける。取り出してヘラで良く練り混ぜる。
- 4、片栗粉を敷いた台に3を出し四角く伸ばしカットして(切り口には片栗粉をつける)完成！！